



# CARTA

## CLÀSSICS I NOVETATS PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa. / 1,80 €

**C↓** Croquetes de rostit de l'àvia Teresina (8 unitats) / 9,00 €

Anelles de calamar, del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva / 18,95 €

Pop cuit a casa, napat amb allioli glacejat, sobre llit de patata. / 17,10 €

**C↓** Anxoves del Mediterrani fetes a casa, acompanyades amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia (7 filets) / 18,20 €

**C↓** Bunyols de bacallà i olives negres amb salsa romesco. / 16,65 €

Ous ferrats del galliner, amb patates rosses tallades a mà i encenalls de pernil ibèric. / 10,85 €

**C↓** Carxofes ecològiques del Prat enfarinades i fregides. / 12,25 €

Carxofes ecològiques del Prat cuites a la brasa d'alzina acompanyades amb vinagreta. / 10,95 €

Encenalls de pernil Ibèric amb pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia. / 21,50 €

Cargols a la llauna. / 18,15 €

## DE L'HORT A LA TAULA

Amanida de *burrata*, amb mermelada de tomàquet i coixí de parmesà ratllat. / 10,85 €

**C↓** La nostra xatonada amb romesco fet amb fruits secs de Reus. / 11,65 €

Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de maduixa, tocs de llima, festucs i essència de marisc. / 23,00 €

Espàrrecs blancs de Gavà, sobre llit de parmentier de patata, amb encenalls de parmesà, oli de botifarra negra de Can Quinto i pols de pinyons. / 18,00 €

Amanida tèbia de favetes i alls tendres, amb tallarines de sèpia, acompanyada de vinagreta de fruits secs i tomàquet deshidratat en oli aromatitzat. / 17,00 €

La nostra graellada de verdures de temporada amb llàgrimes de salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell. / 9,25 €

**C↓** RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ

En cas d'al·lèrgia o intolerància informeu-ne al nostre personal · [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:  



## ARROSSOS I PASTA

Rigatoni amb crema múrgoles i moixernons de temporada. / 12,85 €

**C!** El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel trufada. / 11,00 €

**C!** Fideuada negra amb allioli. (mínim 2 pax). / 11,10 € (preu ració)

**C!** Arròs caldós de llamàntol. (mínim 2 pax). / 20,50 € (preu ració)

Arròs de carreretes amb costella i papada confitada. (mínim 2 pax). / 14,80 € (preu ració)

Arròs de cargols, botifarra negra i allioli d'espígol. (mínim 2 pax). / 14,50 € (preu ració)

Arròs del senyoret amb làmina de gamba cuita. (mínim 2 pax). / 19,75 € (preu ració)

- Vetllem per la qualitat dels nostres productes com també la seva manipulació i millor resultat, per aquest motiu cada arròs que ens demaneu el fem al moment i triga a coure 20'.
  - Tots els nostres arrossos estan fets amb arròs ecològic del Delta.



## DE LA TERRA A LA BRASA D'ALZINA

**C!** Magret d'ànec a la brasa. / 18,90 €

**C!** Conill. / 10,05 €

**C!** Xai. / 13,00 €

**C!** Costelletes de cabrit. / 19,95 €

**C!** Filet de vedella. / 24,30 €

**C!** Presa ibèrica de la Dehesa Extremenya. / 19,85 €

**C!** Secret de porc ibèric de la Dehesa Extremenya. / 18,70 €

**C!** Entrecot de vedella femella. / 21,20 €

**C!** Peus de porc marinats al cava. / 11,10 €

Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 500 g amb maduració de 30 dies. / 28,30 €

Entrecot de vedella ecològica de la Garrotxa de 1000 g amb maduració de 30 dies. / 56,65 €

\*Tots els plats van acompanyats de patata al caliu excepte la presa ibèrica, el magret d'ànec i el secret que van acompanyats de chutney de fruits vermells.

**C!** RECEPTES BASADES EN EL LLIBRE CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ

En cas d'al·lèrgia o intolerància informeu-ne al nostre personal · [www.cancampanya.cat](http://www.cancampanya.cat) | Seguiu-nos a:  



## DEL MAR

**C!** Rap a l'all cremat. / 24,25 €

**C!** El nostre bacallà amb ou, panses i pinyons. / 19,75 €

**C!** Bacallà a la llauna sobre llit de mongetes del ganxet de Can Tinet. / 19,50 €

**C!** Bacallà amb samfaina de l'hort. / 19,50 €

**C!** Bacallà amb allioli glacejat, fet a partir d'alls ecològics. / 19,50 €

Llenguado sense feina a la taronja, amb espina cruixent. 26,95 €

Calamar del Mediterrani a la planxa, sobre llit de ceba confitada i pols de pinyons. / 21,25 €

## DE LA TERRA ALS FOGONS DE L'ÀVIA

Botifarra esparracada guisada a foc lent, amb cama-secs, aromes de vermut de la Terra Alta i sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 17,00 €€

Mil fulls, melós amb crosta cruixent, de terrina de peus de porc i gambes, amb salsa d'essència de marisc i pols d'avellana d'Ullastrell. / 18,90 €

**C!** Mandonguilles de l'àvia Teresina guisades amb sèpia. / 16,85 €

Melós de vedella amb bolets sobre llit de parmentier de patata. / 18,85 €

**C!** El nostre tradicional civet de porc senglar. / 17,85 €

**C!** La nostra reconeguda cap i pota, feta amb la recepta familiar. / 11,65 €

Filet de vedella amb foie glacejat amb salsa d'Oporto. / 26,90 €

**C!** Cuixa i espatlla de cabrit cuites al forn de brasa d'alzina. / 29,00 €

Cabrit a la milanesa sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. / 18,70 €



## LES NOSTRES POSTRES

- C↓** Crema de sant Josep amb trencadís de sucre cremat. / 5,10 €
- C↓** Músic amb porronet de moscatell, fet amb fruits secs d'Ullastrell. / 7,00 €
- C↓** El nostre flam d'ou sobre sorra de carquinyoli d'Ullastrell. / 5,60 €
  - Copa d'escuma de xocolata i nata. / 6,20 €
- Núvols ensucrats de iogurt amb taronja sense feina i sucre de roses. / 5,10 €
- C↓** La nostra versió del pa amb oli i xocolata. / 7,00 €
  - Pastís *Tatin* amb gelat de vainilla. / 6,75 €
  - Escuma de iogurt amb mango. / 5,10 €
  - Fruita de temporada. / 5,10 €
  - Gelat a triar. / 6,20 €
  - Sorbets a triar. / 6,20 €
  - Coulant* amb gelat / 7,00 €
  - Mel i mató. / 5,75 €
- Copa de maduixots de temporada amb nata sense sucre. / 5,50 €
- El tiramisú de Can Campanyà, amb trencadís de cacau. / 6,00 €



\*Productes ecològics